

วนาทิพย์

OTOP ชุมชนคนรักป่า



ผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาพื้นที่
บริเวณหนองอิง อันเนื่องมาจาก
พระราชดำริ จังหวัดยโสธร



พระราชดำริ ในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ

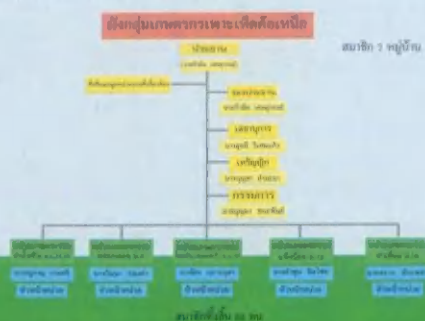
สยามมกุฎราชกุมาร เพื่อช่วยเหลือราษฎรในถิ่นทุรกันดาร

และการบริหารจัดการป่า โดยชุมชนอย่างยั่งยืน

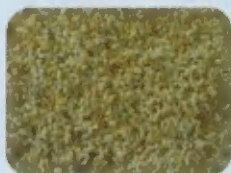
โทร. 0 4571 5690, 08 1878 4057, 08 6178 4410

วนาทิพย์ OTOP ชุมชนคนรักน้ำป่า

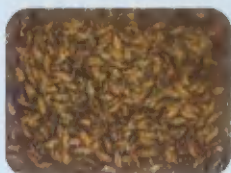
1. ดำเนินกิจกรรมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากป่า
2. เพื่อสร้างงานและรายได้ให้กับสมาชิกองค์กรป่าชุมชนดงมัน 7 หมู่บ้าน (เงินปันผลเฉลี่ยร้อยละ 60 ของผลกำไร ค่าแรงต่อชิ้นสำหรับสมาชิกกลุ่มฯ และกระจายกำไรสู่เพื่อนราษฎรผู้เก็บหาของป่าจากการซื้อวัตถุดิบในราคาประกัน)
3. เพื่อพัฒนาอาชีพให้เกิความยั่งยืนของ 7 ชุมชน โดยงบประมาณได้รับสนับสนุนจากภาครัฐ ถือเป็นกองทุนเพื่อพัฒนาอาชีพของ 7 หมู่บ้าน (เงินปันผลเฉลี่ยร้อยละ 60, ค่าแรงต่อชิ้นสำหรับสมาชิกกลุ่มฯ และกระจายกำไรสู่เพื่อนราษฎรผู้เก็บหาของป่าจากการซื้อวัตถุดิบในราคาประกัน)
4. คืนกำไรเพื่อการพัฒนาฟื้นฟูสภาพป่าโดยจัดตั้งกองทุนพัฒนาป่าชุมชนดงมัน (ร้อยละ 10 ของผลกำไร)



1. เกิดโศกนาฏกรรมในน้ำกลือหมายเลข ฮย 351-5-58471-0001



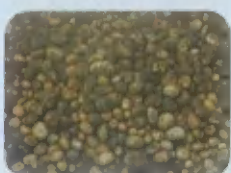
2. ไข่มุกตบแต่งในน้ำเกลือหมายเลข อย 351-5-58471-0002



3. แบบลงรวมทั่วเกลียหมายเลข อย 351-5-58471-0003



4. แม่พิมพ์ตัวกดชื่อหมายเลข อย 351-5-58471-0004



5. เห็นเฉพาะในน้ำเกลืออยู่ระหว่างทางขอมายเลข ๐๖



ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากป่า



1. การเตรียมวัตถุดิบเห็ดโคน โดยการขูดเพื่อเอาดินออก ล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง ล้างด้วยน้ำผสมเกลือ 2 ครั้ง



2. การเตรียมภาชนะบรรจุ (ขวดแก้ว/กระป๋อง) ล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง ใช้ฟองน้ำถูเบาๆ ลวกในน้ำเดือด 5 นาที



3. การเตรียมน้ำเกลือ ใช้น้ำอุ่น 1 กิโลกรัม ต่อกเกลือไอโอดีน 15 กรัม กรองด้วยผ้าขาวบาง



4. ลวกในน้ำเดือดถึงสุกหรือคั่วในน้ำเกลือ



5. การบรรจุในขวดแก้ว/กระป๋อง และเติมน้ำเกลือตามปริมาณที่กำหนด



6. ไล่อากาศในหม้อซึ่งประมาณ 15 นาที



7. การปิดผนึก ขวดแก้วให้ปิดฝาให้ลงล็อก พอดี กระป๋องให้นำเข้าเครื่องตีตะเข็บ (ขณะที่ยี่ร้อน)

8. การฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งความดันที่ความดัน 15 ปอนด์ อุณหภูมิ 121 องศา เวลา 20 นาที (กรณี อาหาร pH ต่ำกว่า 4.5)



9. การหล่อเย็น โดยการแช่น้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง เป่าด้วยพัดลม



10. เก็บเพื่อตรวจสอบ 7 วัน หากการฆ่าเชื้อไม่สมบูรณ์ หรือการปิดผนึก ไม่สมบูรณ์ หรืออื่นๆ อาหารจะเน่าเสีย ภายใน 3 - 5 วัน



อายุผลิตภัณฑ์/ห้วงฤดูการผลิต/กำลังการผลิต

รายการผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ	จำนวนผลิตภัณฑ์	ฤดูการผลิต	กำลังผลิตต่อวัน (กิโลกรัม)	กำลังผลิตต่อปี (กิโลกรัม)
1. เห็ดโคนสดแช่แข็ง	151-5-15471-4001	547 ชิ้น	พ.ค. - ธ.ค.	1,000	10,000
1.1 บรรจุถุงเล็ก 10 กรัม (ขนาด A)				1,000	10,000
1.2 บรรจุถุงเล็ก 16 กรัม (ขนาด B)				1,000	10,000
1.3 บรรจุถุงใหญ่ 30 กรัม (ขนาด C)				1,000	10,000
2. เห็ดโคนสดแช่แข็ง	151-5-15471-4002	547 ชิ้น	พ.ค. - ธ.ค.	1,000	10,000
2.1 บรรจุถุงเล็ก 10 กรัม (ขนาด A)				1,000	10,000
2.2 บรรจุถุงเล็ก 16 กรัม (ขนาด B)				1,000	10,000
3. เห็ดโคนสดแช่แข็ง	151-5-15471-4003	547 ชิ้น	พ.ค. - ธ.ค.	1,000	10,000
3.1 บรรจุถุงเล็ก 10 กรัม (ขนาด A)				1,000	10,000
3.2 บรรจุถุงเล็ก 16 กรัม (ขนาด B)				1,000	10,000
4. เห็ดโคนสดแช่แข็ง	151-5-15471-4004	547 ชิ้น	พ.ค. - ธ.ค.	1,000	10,000
4.1 บรรจุถุงเล็ก 10 กรัม (ขนาด A)				1,000	10,000
4.2 บรรจุถุงเล็ก 16 กรัม (ขนาด B)				1,000	10,000
5. เห็ดโคนสดแช่แข็ง	151-5-15471-4005	547 ชิ้น	พ.ค. - ธ.ค.	1,000	10,000
5.1 บรรจุถุงเล็ก 10 กรัม (ขนาด A)				1,000	10,000
5.2 บรรจุถุงเล็ก 16 กรัม (ขนาด B)				1,000	10,000
5.3 บรรจุถุงใหญ่ 30 กรัม (ขนาด C)				1,000	10,000

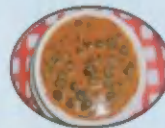
เมนูแนะนำ



แม่เป้งผัดฉ่ำ



ต้มยำเห็ดโคน



แกงคั่วเห็ดเผาะ



ยำเห็ดโคน



ยำไข่มดแดง



ไข่เจียวเห็ดโคน



ไข่เจียวไข่มดแดง



เห็ดโคนผัดน้ำมันหอย

